

ABSTRACT

本出願には、例えば、釜の中に設けられた羽根の回転方向の面の断面形状が、釜の回転軸に対して垂直な断面において、羽根の円筒面に対する取付点から回転軸の中心に向かう直線を x 座標軸とし、該取付点を $x = 0$ （原点）、そして羽根の先端から該直線に下した垂線の足の位置を $x = 1$ として、羽根の断面線高さ y を x の関数 $f(x)$ で表した時に、 $y = f(x)$ の導関数の値が0となる x 座標が0.4以上であると共に、該導関数とその値が0になる位置から $x = 1$ までの区間の定積分の絶対値が、 $x = 0$ から導関数が0になるまでの該導関数の定積分の絶対値の40%以下であることを特徴とするロータリー炒め機を使用して炒め玉葱およびソフリットを製造する方法が開示されていて、この方法によれば辛味およびエグ味を少なくし、甘味およびカラメル風味に優れ、加えて保形性も良好であり、延いては、ハンバーグ、スープ、パスタソース等の風味を向上せしめることが可能な、炒め玉葱およびソフリットを容易に提供することができる。